Bien gérer votre inventaire de nourriture

Voici quelques trucs qui vous aideront à éviter le gaspillage alimentaire et à faire une meilleure gestion de vos denrées.

PLANIFIER VOS BESOINS



- Déterminez les besoins de votre programme en fonction du nombre d'inscriptions ou du nombre total d'élèves (selon votre modèle de service).
- **Denrées livrées :** Les commandes sont générées automatiquement en tenant compte des besoins réels de chaque école, c'est-à-dire en fonction du taux de fréquentation et du type de menu.
- Dressez un inventaire; listez par écrit les aliments que vous avez en stock et ce que vous devrez acheter. Cela vous aidera à planifier efficacement.

ÉVALUER LES QUANTITÉS D'ALIMENTS À DISTRIBUER EN CLASSE



- Utilisez le menu pour inscrire les quantités nécessaires et/ou la fréquentation quotidienne.
- Demandez aux enseignant(es) d'indiquer le nombre de portions requises à l'aide de notre modèle d'étiquette, puis collez les étiquettes remplies sur les bacs.

ÉVALUER LA NOURRITURE À PRÉPARER CHAQUE MATIN POUR ÉVITER LE GASPILLAGE



- Afin d'estimer correctement les quantités requises pour vos petits déjeuners, utilisez la Charte des quantités individuelles recommandées ; il s'agit d'un guide pour déterminer les portions à servir selon l'âge des enfants.
- Pour éviter le gaspillage, servez d'abord de plus petites portions, puis invitez les enfants à se resservir au besoin.
- Si vous avez des surplus de nourriture préparée qui ne peuvent être resservis lors d'un prochain petit déjeuner (ex. pommes coupées, muffins anglais grillés), offrez-les aux enfants pour le dîner ou la collation, ou gardez-les pour le service de garde. Pour les petits déjeuners suivants, pensez à ajuster les quantités des aliments qui ont généré beaucoup de surplus.
- Demandez aux enseignant(es) de retourner rapidement au local de préparation les aliments qui n'ont pas été consommés.

Bien gérer votre inventaire de nourriture

CLUB des petits déjeuners MC

PLANIFIER DES MENUS « TOUSKI »



- Variez les aliments offerts d'une classe à l'autre en fonction de votre inventaire. Les menus « touski » sont faits pour vider votre garde-manger, et c'est une bonne façon d'écouler votre stock entre les livraisons.
- Pour éviter que ce type de menu crée des conflits, nous conseillons d'offrir les mêmes aliments aux enfants d'une même classe.

  Exemple :

  1. Quelques classes recevraient un menu « pain, fromage, légumes »
  2. Quelques classes recevraient un menu « céréales, lait, fruits séchés »
  3. Quelques classes recevraient un menu « granola, yogourt, fruit frais »

- Si vous avez une aire de service pour vos petits déjeuners, présentez tous vos restants et laissez les enfants choisir un aliment de chaque catégorie.

AJUSTER LES ACHATS DE NOURRITURE



- Une fois le petit déjeuner terminé, prenez note de ce qui n'a pas été consommé. Essayez de voir quels aliments sont les plus gaspillés et pensez à des options pour les remplacer. Gardez en tête qu'il peut prendre jusqu'à 15 essais avant qu'un enfant accepte un nouvel aliment.
- Denrées livrées
  - Informez votre coordonnateur(-trice) du Club dès que vous observez un changement significatif (de plus ou moins 10 élèves) dans votre taux de fréquentation.
  - Dressez un inventaire rigoureux et identifiez les articles dont la quantité doit être diminuée.
  - Envoyez votre ajustement de commande à votre coordonnateur(-trice) avant la date limite établie.
  - Gardez en stock suffisamment de produits non périssables (ex. des céréales) pour environ deux matins. Cela vous permettra de faire face aux imprévus (augmentation de fréquentation, tempête, problème de livraison, etc.).
  - Avant l'arrivée d'un long congé (ex. relâche scolaire), il est important d'aviser votre fournisseur de lait (si vous en avez un) afin de modifier ou d'arrêter la livraison automatique.